

Kaffeecreme mit Pfirsichen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

20 gr Mandelstifte, 6 Eigelb, 6 Esslöffel Zucker, 240 ml kalter starker Kaffee (z.B Mokka), 400 gr Sahne, 2 Pfirsichhälfte (Dose), Minze zum Garnieren.

Die Zubereitung:

Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Eigelb und 2 EL Zucker schaumig schlagen. Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Den Kaffee unter Rühren langsam in die Eigelbcreme gießen und so lange rühren, bis eine luftige Creme entsteht. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und in eiskaltes Wasser setzen. Die Creme unter Rühren abkühlen lassen. Sahne und restlichen Zucker steif schlagen und unter die Creme ziehen. In Schälchen füllen. Bis zum Servieren kalt stellen. Pfirsich in Spalten schneiden, auf die Creme legen. Mit Minze und Mandeln garnieren.